ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

мультиварка
сладкая выпечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Выпечка тортов и пирожных – очень трудоемкий процесс. Без соответствующих знаний довольно сложно придать кондитерским изделиям необходимый вкус и форму. Легкие бисквиты и воздушные безе, рассыпчатые песочные торты с тающими во рту сливочными начинками, слоеные корзиночки, мини-пирожные – никто не останется равнодушным! С помощью этой книги и мультиварки процесс приготовления станет проще, а блюда еще вкуснее!

- Мультиварка. Сладкая выпечка
  -
  - Пироги
  - Шарлотка
  - Бисквиты
  - Чизкейки
  - Торты
  - Пирожные
  - Кексы
  - Пряники
  - Маффины
  - Куличи
  - Булочки
  - Оладьи
  - Блины

Мультиварка. Сладкая выпечка
Составитель С. П. Кашин

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

* * *

Пироги

Пирог с бананом

Ингредиенты

200 г муки, по 100 г сахара, сливочного масла, сметаны, по 50 г изюма, миндальных орехов, 3 банана, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, соды, соль.

Способ приготовления

Бананы очистите, раздавите вилкой. В чашу мультиварки положите масло и растопите его на любом режиме, перелейте в отдельную емкость.

В растопленное масло добавьте сахар, размешайте, затем разбейте яйца, положите корицу и сметану, все тщательно перемешайте. В смесь добавьте муку, соду, соль, перемешайте, добавьте оставшиеся ингредиенты и выложите тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку и нарежьте кусочками.

Ягодный пирог

Ингредиенты для теста

300 г муки, 200 г сахара, 100 г растопленного сливочного масла, 3 яйца, по 5 столовых ложек сметаны, растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, корица.

Ингредиенты для начинки

По 200 г черники, малины, ежевики, 100 г сахара, 10 г ванили.

Способ приготовлении

Ягоду вымойте и переберите, смешайте с ванилью и сахаром. Яйца разбейте в миску, взбейте с сахаром в густую пену, добавьте к ним сметану, еще раз взбейте. К смеси добавьте сливочное и растительное масло, перемешайте, всыпьте муку, корицу, разрыхлитель, перемешайте миксером тесто до однородного состояния. Чашу мультиварки выстелите пищевой пленкой.

Вылейте в чашу тесто, сверху выложите ягоду, слегка придавите ее. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Готовый пирог переложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с малиной

Ингредиенты для теста

400 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, кардамон, анис, бадьян.

Ингредиенты для начинки:

200 г творога, по 100 г малины, сахара, 4 столовые ложки сметаны, кардамон.

Способ приготовления

Смешайте муку с разрыхлителем, добавьте масло (оставьте 1 столовую ложку), перемешайте до однородного состояния.

Добавьте сахар и яйца, замесите тесто. Переложите тесто в пищевую пленку, положите в холодильник на 1 час. Смешайте все ингредиенты для начинки. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, смажьте маслом, выложите тесто, разровняйте его, сформировав небольшой бортик, в середину положите начинку. Установите режим «Выпечка» на 1 час.

Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с кофе

Ингредиенты

400 г сметаны, 300 г сахара, 250 г муки, 3 яйца, 1 киви, 4 столовые ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка соды, сливочное масло, корица, гвоздика, имбирь, 100 мл воды.

Способ приготовления

Яйца взбейте миксером в пену. Кофе растворите в воде. Смешайте яйца, кофе, половину сметаны, соду, гвоздику, имбирь по вкусу, еще раз взбейте. Введите муку, перемешайте миксером тесто до однородности. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, смажьте ее маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Для крема смешайте оставшуюся сметану, сахар, корицу, взбейте до однородного состояния миксером. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Готовый пирог переложите на тарелку, разрежьте вдоль на несколько коржей, каждый корж смажьте кремом, верхний слой украсьте кружочками киви, уберите в холодильник на 3 часа. Нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с вареньем

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сахара, любого варенья, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, имбирь, корица.

Способ приготовления

Смешайте масло, сахар, яйца до однородного состояния, добавьте к ним муку с разрыхлителем, имбирь и корицу по вкусу. Замесите тесто, разделите его на 2 неравные части. Каждую часть скатайте в шар, положите в холодильник на 1 час. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, большую часть теста положите в чашу, равномерно распределив и сделав небольшие бортики, выложите на нее варенье. Меньшую часть теста натрите на терке, посыпьте крошкой варенье. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог на ряженке

Ингредиенты

400 г муки, 200 г сахара, по 100 г измельченных грецких орехов, кураги, изюма, 10 г разрыхлителя, 200 мл ряженки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, корица, имбирь, сливочное масло, сахарная пудра.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. Влейте растительное масло и ряженку, перемешайте, добавьте муку, разрыхлитель, корицу, имбирь по вкусу, замесите тесто. В тесто добавьте орехи, распаренные изюм, курагу. В чашу мультиварки положите пищевую пленку, смажьте сливочным маслом, выложите тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Фруктовый пирог на кефире

Ингредиенты

400 г муки, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 100 г

малины, 10 г разрыхлителя, 200 мл кефира, по 3 груши, яблока, 2 яйца, кардамон, бадьян, корица.

Способ приготовления

Размягченное масло смешайте с кефиром, добавьте сахар, кардамон, бадьян, перемешайте до однородного состояния. Всыпьте муку и разрыхлитель, замесите тесто. Тесто разделите на 2 неравные части. Вымойте малину, груши и яблоки, груши и яблоки очистите, удалите сердцевинку, нарежьте небольшими кусочками, посыпьте все корицей. На дно чаши мультиварки положите пищевую пленку, по ней равномерно распределите большую часть теста, сформировав небольшой бортик. Выложите начинку. Меньшую часть теста раскатайте, нарежьте полосками, на полосках сделайте надрезы елочкой, положите их на начинку через 1 см, закрепите края полосок. Установите режим «Выпечка» на 1–1,5 часа. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Шарлотка

Шарлотка с мандаринами

Ингредиенты

300 г мандаринов, по 200 г муки, сахара, 4 яйца, сливочное масло, гвоздика.

Способ приготовления

Мандарины очистите, разделите на дольки, при необходимости удалите косточки. Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену муку гвоздику по вкусу, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите мандарины, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 40 минут.

Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с апельсинами

Ингредиенты

400 г муки, 350 г сахара, 6 яиц, 4 апельсина, 1 чайная ложка разрыхлителя, сливочное масло, кокосовая стружка, корица, анис.

Способ приготовления

Смешайте яйца, муку, сахар, разрыхлитель, взбейте все при помощи миксера, чтобы получилась однородная смесь. Апельсины вымойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите цедру на терке, мякоть разделите на дольки и снимите пленки. Цедру смешайте с тестом.

В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. На дно чаши выложите апельсины, залейте тестом, посыпьте кокосовой стружкой. Установите режим «Выпечка» на 60–70 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Шарлотка с черешней

Ингредиенты

200 г черешни без косточек, по 150 г муки, сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, корица.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену муку и корицу, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите черешню, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 40 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с грушами и вишней

Ингредиенты

200 г сахара, 150 г муки, 100 г вишни без косточек, 6 яиц, 3 груши, сливочное масло, имбирь, бадьян.

Способ приготовления

Яйца слегка взбейте миксером, всыпьте сахар, взбейте в пышную белую пену. В массу введите муку, имбирь, бадьян, аккуратно перемешайте, чтобы не спала пышность теста. Груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками, смешайте с вишней. В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее маслом. На дно выложите половину теста, затем грушу с вишней, вторую часть теста. Установите режим «Выпечка» на 60–80 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с киви и бананом

Ингредиенты

250 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г консервированных ананасов кусочками, 4 яйца, 3 банана, 2 киви, 10 г разрыхлителя, растительное масло, ваниль, корица.

Способ приготовления

В любом режиме мультиварки растопите масло. Смешайте сливочное масло с сахаром, яйцами, бананами, ванилью и корицей, взбейте миксером до получения однородной смеси. Муку смешайте с разрыхлителем, введите в смесь. Перемешайте до однородного состояния. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. В чашу мультиварки положите бумагу для

выпекания, смажьте ее растительным маслом. На дно чаши положите ананасы, залейте тестом, украсьте киви. Установите режим «Выпечка» на 60–80 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с творогом и крыжовником

Ингредиенты

450 г сахара, 400 г муки, 300 г творога, 200 г крыжовника, 50 г сливочного масла, 6 яиц, растительное масло, апельсиновая цедра, анис, сахарная пудра.

Способ приготовления

Крыжовник вымойте, обсушите, переберите. Творог разомните вилкой, смешайте со сливочным маслом и 100 г сахара, крыжовником. Яйца смешайте с остальным сахаром, взбейте миксером до получения пены. Введите в нее муку, цедру, анис, перемешайте. Дно чаши мультиварки выстелите бумагой для выпекания. Смажьте ее растительным маслом. Выложите творог с крыжовником в чашу мультиварки, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 60–80 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с вишней и смородиной

Ингредиенты

200 г муки, 150 г сахара, по 100 г вишни без косточек, черной смородины, 4 яйца, 0,3 чайной ложки соды, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Смородину вымойте, переберите, смешайте с вишней. Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену соду, соль, перемешайте. Введите в смесь муку, перемешайте. Тесто смешайте с вишней и смородиной. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60–80 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шоколадная шарлотка

Ингредиенты

300 г малины, по 200 г муки, сахара, 4 яйца, 5 столовых ложек какао-порошка, сливочное масло, гвоздика, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления

Малину вымойте, переберите. Яйца разбейте в миску, немного посолите, взбейте миксером до получения пены. В пену введите сахар, еще раз взбейте. Добавьте муку, продолжайте взбивать, положите какао и гвоздику, перемешивайте до однородного состояния. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите половину малины, залейте тестом, выложите вторую часть малины.

Установите режим «Выпечка» на 40–60 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с яблоками и малиной

Ингредиенты

150 г муки, по 100 г сливочного масла, малины, 5 яблок, 3 яйца, 30 мл лимонного сока, 3 столовые ложки сметаны, 0,3 чайной ложки соды, корица, ваниль, гвоздика, растительное масло.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Малину вымойте, переберите, смешайте с яблоками, полейте лимонным соком. Сливочное масло растопите. Яйца смешайте с сахаром. Взбейте миксером до получения пены. В пену введите муку, сметану, соду, корицу, ваниль, гвоздику, тщательно все перемешайте. К смеси добавьте масло, еще раз перемешайте.

В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее растительным маслом. На нее выложите яблоки с малиной, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60– 80 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Бисквиты

Бисквит с кокосовой стружкой

Ингредиенты

По 200 г муки, сахара, 150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, сливочное масло, кокосовая стружка, лимонная цедра, корица, соль.

Способ приготовления

В миске яйца смешайте с кефиром и растительным маслом, перемешайте. Добавьте сахар, соль, стружку, цедру, корицу по вкусу, перемешайте. В смесь введите муку и разрыхлитель, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 40–50 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Классический бисквит

Ингредиенты

По 200 г муки, сахара, 5 яиц, сливочное масло.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. В пену введите муку, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка»

на 60 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с какао

Ингредиенты

По 200 г муки, сахара, 50 г измельченных ядер грецкого ореха, 5 яиц, 3 столовые ложки какао-порошка, сливочное масло.

Способ приготовления

В миске взбейте яйца в пену с помощью миксера, введите постепенно сахар, продолжая взбивать. В пену введите муку, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков, тесто разделите на 2 одинаковые части. В одну часть добавьте орехи и перемешайте. В другую часть добавьте какао и перемешайте. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, аккуратно выкладывайте тесто по 3–4 столовые ложки периодически из одной и другой части теста, осторожно зубочисткой перемешайте тесто, придавая «мраморность». Установите режим «Выпечка» на 60 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит простой

Ингредиенты

150 г сахара, 100 г муки, 10 г разрыхлителя, 2 яйца, имбирь, апельсиновая цедра.

Способ приготовления

В миске яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. В пену введите муку, разрыхлитель, имбирь, цедру, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков.

Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Кукурузный бисквит

Ингредиенты

150 г кукурузной муки, 100 г сахара, 5 яиц, 3 столовые ложки молока, сливочное масло, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Положите желтки в миску, взбейте с сахаром. В смесь введите муку, гвоздику, влейте молоко, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз. Белки взбейте с солью, до получения мягких пиков. Введите белки в тесто, перемешайте.

Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания,

смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит на кипятке

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сахара, 100 г какао-порошка, по 10 г разрыхлителя, соды, 3 яйца, 200 мл крутого кипятка, 150 мл молока, 100 мл растительного масла, ваниль, кардамон, сливочное масло.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. Влейте в пену молоко и масло, перемешайте. Введите в смесь муку, разрыхлитель, соду, какао, ваниль, кардамон, перемешайте. Влейте кипяток, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. В чашу вылейте тесто.

Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с апельсиновым соком

Ингредиенты

300 г муки, 150 г сахара, 10 г разрыхлителя, 6 яиц, 150 мл апельсинового сока, 50 мл растительного масла, сливочное масло, ваниль.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Переложите белки в миску, взбейте с сахаром. Желтки соедините с соком и растительным маслом, перемешайте, добавьте к белкам, перемешайте. Муку смешайте с разрыхлителем, ванилью и введите в яичную смесь, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородного состояния. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 минут. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с крахмалом и цукатами

Ингредиенты

По 200 г муки, сахара, 100 г цукатов, 50 г какао-порошка, 8 яиц, 3 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки разрыхлителя, сливочное масло, корица.

Способ приготовления

Семь яиц разделите на белки и желтки. Белки смешайте с половиной сахара, взбейте миксером в пену. В пену введите половину муки, половину разрыхлителя, крахмал, уксус, корицу, цукаты перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Смешайте в миске 7 желтков и 1 целое яйцо, оставшийся сахар, взбейте в пену. Перемешайте с остальной мукой, разрыхлителем. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, вылейте тесто с цукатами, посыпьте какао, вылейте второе тесто. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит на лимонаде

Ингредиенты

450 г муки, 200 г сахара, 10 г разрыхлителя, 200 мл любого лимонада, 150 мл растительного масла, 4 яйца, анис, корица, сливочное масло.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пышной пены. Влейте масло и лимонад, перемешайте. Введите муку и разрыхлитель, перемешайте, добавьте корицу и анис. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. В чашу вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1,5–2 часа. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Чизкейки

Малиновый чизкейк

Ингредиенты для основы

300 г печенья, 80 г сливочного масла.

Ингредиенты для начинки

280 г творога, 100 г малины, 60 г сахара, 15 г натурального йогурта, 2 яйца, 0,5 столовые ложки кукурузного крахмала.

Способ приготовления

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите; 60 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Часть малины положите на основу. Оставшиеся ягоды измельчите с помощью блендера. Яйца взбейте с сахаром и йогуртом.

Часть полученной массы соедините с измельченными ягодами малины. Должен получиться белый и розовый крем. Белый крем поместите в чашу мультиварки на малину. Розовый выложите на основу в виде капелек, используя столовую ложку. Затем с помощью вилки сделайте из них разводы. Установите режим «Выпечка» на 1 час. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте еще на 15 минут. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Классический чизкейк

Ингредиенты для основы

300 г любого мягкого сыра, 250 г овсяного печенья, 100 г сливочного масла, 80 г сахара. Для начинки: 8 перепелиных яиц, 100 мл сливок, 0,5 чайной ложки ванилина.

Способ приготовления

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 80 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. В другой чашке соедините сыр с сахаром и взбейте до однородного состояния при помощи миксера. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши мультиварки. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Перепелиные яйца соедините со сливками, ванилином и взбейте при помощи миксера. Выложите начинку на основу чизкейка. Установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 1 часа. Затем переключите на режим «Подогрев» и оставьте чизкейк в мультиварке еще на 20 минут. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и оставьте остывать. При помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Чизкейк с бананами

Ингредиенты для основы

300 г печенья, 80 г сливочного масла, 1 яйцо.

Ингредиенты для начинки

250 г творога, по 20 г сахара, сметаны, по 2 банана, яйца, сок половины лимона.

Способ приготовления

Печенье положите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите; 60 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Добавьте взбитое яйцо и перемешайте. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Соедините творог, сметану, яйца, сахар и взбейте при помощи миксера. Бананы нарежьте небольшими кусочками, а затем измельчите блендером. Добавьте бананы и лимонный сок в творожно-яичную массу. Выложите начинку на основу из печенья. Установите режим «Выпечка» и готовьте 1,5 часа. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку мультиварки и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Клубничный чизкейк

Ингредиенты для основы

350 г печенья, 100 г сливочного масла.

Ингредиенты для начинки

300 г творога, по 100 г сахара, сливок, 2 яйца, 0,5 чайные ложки ванилина, 100 г клубники.

Способ приготовления

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 80 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Творог разотрите с сахаром. Добавьте сливки, яйца, клубнику, ванилин и взбейте при помощи миксера. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши мультиварки. Выложите основу для чизкейка. Начинку положите на основу. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте еще на 15 минут. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку мультиварки и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Творожный чизкейк с кокосовой стружкой

Ингредиенты для теста

400 г пшеничной муки, 80 г сахара, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 чайные ложки разрыхлителя, соль.

Ингредиенты для начинки

500 г творога, 150 г сметаны, 100 г сахара, 3 яйца, 1,5–2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Для начинки белки отделите от желтков. Желтки смешайте с остальными компонентами начинки и доведите до однородной массы при помощи блендера. Белки взбейте до образования густой пены и добавьте к творожной массе. Перемешайте.

Приготовьте тесто. Яйца взбейте с сахаром, солью, мукой и разрыхлителем. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом.

Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши. Выложите в чашу тесто, на него начинку. Установите режим «Выпечка» на 1 час. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте еще на 15 минут. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку мультиварки и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Торты

Кокосовый торт с шоколадной глазурью

Ингредиенты

по 250 г муки, йогурта, по 80 г сахара, какао, 2 яйца, 1,5 чайные ложки разрыхлителя.

Ингредиенты для крема

180 г сливочного масла, 100 г кокосовой стружки, 40–50 г сахара, 400 мл молока, 3 столовые ложки манной крупы.

Ингредиенты для глазури

30 г сливочного масла, 3 столовые ложки молока, 1,5 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка какао.

Способ приготовления

Муку, какао, разрыхлитель соедините в глубокой посуде. Яйца взбейте с сахаром, йогуртом, растопленным сливочным маслом при помощи миксера. Соедините вместе с мукой, какао и разрыхлителем и замесите тесто.

В чашу мультиварки выложите бумагу для выпечки, на нее – тесто. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Для крема молоко соедините с манной крупой и подогрейте на медленном огне, постоянно помешивая. Всыпьте кокосовую стружку, перемешайте. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, добавив манную крупу с кокосовой стружкой. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте кокосовым кремом. Приготовьте глазурь. Смешайте сахар, молоко и какао, поставьте на медленный огонь и готовьте до загустения, затем добавьте сливочное масло и перемешайте. Верхний корж торта полейте глазурью. Готовый торт поставьте в холодильник на 3 часа.

Медовый торт с черносливом

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 2–3 яйца, 2,5 столовые ложки меда, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Ингредиенты для крема

500 г сметаны, 100 г сахара, 60 г чернослива без косточек.

Способ приготовления

Мед смешайте с разрыхлителем, поставьте на водяную баню, готовьте, постоянно помешивая, до полного растворения меда. Яйца взбейте с сахаром, добавьте к ним медовую смесь. Муку просейте и всыпьте в яйца и мед. Замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, влейте тесто, установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 2,5 часов. После звукового сигнала оставьте бисквит в режиме «Подогрев» на 10 минут. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Чернослив замочите в теплой воде на 20 минут. Для крема сметану взбейте с сахаром. Каждый корж смажьте кремом и положите на него чернослив. Готовый торт поставьте в холодильник на 6–8 часов.

Бисквитный торт

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 150 мл лимонного сиропа, 4 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром. Муку соедините с разрыхлителем и постепенно, помешивая, всыпьте в яичную смесь. Взбивайте в течение 7–10 минут. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Влейте в чашу тесто и установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Каждый корж пропитайте лимонным сиропом.

Торт со сгущенным молоком

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, по 100 г сахара, сгущенного молока, 20 г сливочного масла, 3 яйца, 1,5 чайные ложки разрыхлителя.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром. Муку просейте, смешайте с

разрыхлителем и всыпьте в яичную смесь, постоянно помешивая. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите тесто, установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите, разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте сгущенным молоком. Готовый торт поместите в холодильник на ночь.

Торт с творожно-сметанным кремом

Ингредиенты

350–400 г пшеничной муки, 200 г сахара, 150 г сметаны, 80 г сливочного масла, 3–4 яйца, 3 чайные ложки разрыхлителя.

Ингредиенты для крема

250 г сметаны, 150 г творога, 100 г сахара.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром при помощи миксера. Добавьте сметану, 50 г растопленного сливочного масла и продолжайте взбивать. Всыпьте муку, разрыхлитель и замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Приготовьте крем, взбив все подготовленные для него ингредиенты. Смажьте каждый корж кремом. Готовый торт поместите в холодильник на 2 часа.

Торт с банановым кремом

Ингредиенты

По 200 г пшеничной муки, сахара, молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки какао, 2 чайные ложки разрыхлителя.

Ингредиенты для крема

300 г сметаны, 100 г сахара, 2 банана.

Способ приготовления

Яйца взбейте миксером, добавьте сахар, молоко, 80 г сливочного масла и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку,

какао, разрыхлитель и замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Приготовьте крем. Бананы разомните вилкой и взбейте с остальными ингредиентами. Смажьте каждый корж кремом. Готовый торт поместите в холодильник на 3 часа.

Пирожные

Пирожные с клубникой и взбитыми сливками

Ингредиенты

200 г взбитых сливок, по 100 г муки, сахара, сливочного масла, 50 г клубники, 2 яйца, 300 мл молока, анис, ваниль, 2 столовые ложки воды, соль.

Способ приготовления

Масло положите в чашу мультиварки и растопите в любом режиме. Отдельно подогрейте молоко. Отделите белки от желтков.

Белки взбейте с солью до пиков. Разотрите желтки с сахаром, добавьте анис, ваниль по вкусу, воду. Смешайте желтки и масло в отдельной посуде, введите муку (оставьте 1 столовая ложка), влейте молоко, перемешайте, добавьте белки. Дно чаши мультиварки с остатками масла слегка присыпьте оставшейся мукой, влейте тесто, установите режим «Выпечка» на 45–50 минут. Когда прозвучит сигнал, выпечку переложите на тарелку, нарежьте на порционные кусочки, каждый кусочек украсьте сливками и клубникой, подавайте на стол.

Пирожные с вареньем

Ингредиенты

По 200 г муки, сахара, сливочного масла, по 50 г негустого варенья, клубники, 50 мл молока, 3 яйца, корица, ваниль, растительное масло.

Ингредиенты для крема

150 г сливочного сыра, 50 г измельченных грецких орехов, 4 столовые ложки сахара.

Ингредиенты для глазури

100 г сахарной пудры, по 20 мл лимонного сока, яблочного сока.

Способ приготовления

Сливочное масло смешайте с сахаром и взбейте миксером в однородную воздушную массу. Добавьте в массу по одному яйцу,

каждый раз взбивая. Всыпьте муку, перемешайте. Влейте молоко, добавьте корицу и ваниль, перемешайте до однородного состояния. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте растительным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 45–50 минут. Для крема взбейте миксером сыр и сахар, смешайте с орехами.

Для глазури смешайте пудру и соки, подогрейте на водяной бане. Достаньте готовый бисквит из мультиварки, немного остудите, разрежьте поперек на 2 коржа. Коржи нарежьте на несколько одинаковых кусочков, четных по количеству. Возьмите один кусочек, смажьте его вареньем, положите второй кусочек, смажьте все края кремом, сверху полейте глазурью, украсьте клубникой. То же самое проделайте с остальными кусочками. Готовые пирожные выложите на блюдо и подавайте на стол.

Пирожные с морковью

Ингредиенты

300 г муки, по 200 г сахара, сливочного масла, по 50 г изюма, красной смородины, 3 яйца, 3 морковки, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло, корица.

Ингредиенты для глазури

100 г сахара, 1 белок, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Морковь вымойте, очистите, натрите на мелкой терке, лишний сок отожмите в другую чашку. Смешайте масло и сахар. Взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте постепенно муку, корицу и разрыхлитель, продолжая взбивать. По одному вбейте яйца, каждый раз перемешивая тесто.

Когда тесто будет доведено до однородного состояния, добавьте морковь и изюм и еще раз перемешайте. Если тесто густое, в него можно влить немного морковного сока. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Для глазури взбейте сахар, белок и сок до воздушной пены. Готовый бисквит достаньте из мультиварки, разрежьте поперек на 2 коржа. Коржи нарежьте на кусочки. Кусочки смажьте глазурью, украсьте ягодами смородины, выложите на блюдо и подавайте на стол.

Пирожные с шоколадом

Ингредиенты

200 г сахара, по 150 г муки, сливочного масла, 100 г молочного шоколада, 50 г вишни без косточек, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, корица, ваниль, мускатный орех, растительное масло, сахарная пудра.

Способ приготовления

На водяной бане растопите шоколад, добавьте к нему масло, дождитесь, когда оно тоже растопится, перемешайте. Смешайте сахар, ваниль, корицу, орех, добавьте к ним шоколадно-масляную смесь, перемешайте миксером.

В смесь добавляйте по 1 яйцу, каждый раз перемешивая миксером. Затем всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте миксером. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, вылейте тесто.

Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовую выпечку переложите на тарелку, нарежьте на порционные кусочки, украсьте сахарной пудрой и вишенкой.

Пирожные с шоколадом и орешками

Ингредиенты

200 г сахара, по 150 г муки, сливочного масла, по 100 г горького шоколада, измельченных ядер грецкого ореха, 50 г крупной малины, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, корица, имбирь, растительное масло, сахарная пудра.

Способ приготовления

На водяной бане растопите шоколад, добавьте к нему масло, дождитесь, когда оно тоже растопится, перемешайте. Смешайте сахар, корицу, имбирь, добавьте к ним шоколадно-масляную смесь, перемешайте миксером. В смесь добавляйте по 1 яйцу, каждый раз перемешивая миксером. Затем всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте миксером, добавьте орехи, еще раз перемешайте.

Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час.

Готовую выпечку переложите на тарелку, нарежьте порционными кусочками, украсьте сахарной пудрой и малиной.

Пирожные с яблоками и грушами

Ингредиенты

300 г муки, по 200 г сахара, сливочного масла, 50 г измельченных ядер грецкого ореха, 3 яйца, по 2 яблока, груши, 1 киви, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло, ваниль, апельсиновая цедра.

Ингредиенты для глазури

100 г сахара, 1 белок, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымойте, очистите, натрите на мелкой терке. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Смешайте масло и сахар. Взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте постепенно муку, ваниль, орехи, апельсиновую цедру и разрыхлитель, продолжая взбивать. По одному вбейте яйца, каждый раз перемешивая тесто. Когда тесто будет доведено до однородного состояния, добавьте яблоки, груши и еще раз перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час.

Для глазури взбейте сахар, белок и сок до воздушной пены. Готовый бисквит достаньте из мультиварки, разрежьте поперек на 2 коржа.

Коржи нарежьте на кусочки. Кусочки смажьте глазурью, украсьте кружочками киви, выложите на блюдо и подавайте на стол.

Кексы

Кексы с курагой

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 100 г кураги, по 80 г растопленного сливочного масла, сахара, 4 яйца, 150 мл молока, по 2 чайные ложки соли, крахмала, разрыхлителя.

Способ приготовления

Распарьте курагу и мелко нарежьте. Крахмал, соль, разрыхлитель и муку смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло.

Обе смеси смешайте, добавьте измельченную курагу, тщательно перемешайте. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 1 час в режиме «Выпечка».

Кексы с черносливом и глазурью

Ингредиенты

650 г пшеничной муки, по 70 г растопленного сливочного масла, сахара, чернослива без косточек, 5 яиц, 130 мл молока, по 2 чайные ложки крахмала, разрыхлителя, 0,5 чайной ложки соли, растительное масло.

Ингредиенты для глазури

100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки какао-порошка, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Промойте и распарьте чернослив, измельчите. Смешайте в глубокой посуде муку, соль, разрыхлитель и крахмал. В другой посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Смешайте обе массы и тщательно перемешайте до однородности, добавьте чернослив. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите в чашу мультиварки, готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Приготовьте глазурь. В кастрюлю напейте

сгущенку, добавьте какао и сахар, размешайте до однородной массы, доведите до кипения. Снимите с огня и положите масло, перемешайте и остудите. Готовые кексы выложите на блюдо и полейте глазурью.

Ванильные кексы с глазурью

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, по 80 г растопленного сливочного масла, сахара, чернослива без косточек, 5 яиц, 200 мл молока, по 2 чайные ложки крахмала, разрыхлителя, 0,5 чайной ложки соли, ваниль, растительное масло.

Ингредиенты для глазури

100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки какао-порошка, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Промойте и распарьте чернослив, измельчите. Смешайте в глубокой посуде муку, разрыхлитель, соль и крахмал. В другой посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Смешайте обе массы и тщательно перемешайте до однородности, добавьте чернослив и ваниль. Разделите визуально пополам получившееся тесто. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Приготовьте глазурь. В кастрюлю напейте сгущенку, добавьте какао и сахар, размешайте до однородной массы, доведите до кипения. Снимите с огня и положите масло, перемешайте и остудите. Готовые кексы выложите на блюдо и полейте глазурью.

Кексы со смородиной

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г черной смородины, по 100 г растопленного сливочного масла, сахара, 3 яйца, 250 мл молока, по 1 чайной ложки соли, крахмала, ванильного сахара, разрыхлителя, растительное масло.

Способ приготовления

Ванильный сахар, разрыхлитель, крахмал, соль и муку

смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Обе смеси смешайте, тщательно перемешайте до однородности. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети, сверху выложите смородину. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 45 минут в режиме «Выпечка».

Кекс «Сладкоежка»

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 200 г сахара, по 50 г изюма, растопленного на водяной бане маргарина, 4 яйца, по 1 чайной ложке сливочного масла, разрыхлителя, корицы, измельченной цедры лимона.

Способ приготовления

Взбивайте яйца с сахаром до образования белой пышной пены. Добавьте корицу, цедру, вмешайте муку и разрыхлитель. Не прекращая взбивать, влейте в эту массу растопленный маргарин. Смажьте сливочным маслом чашу мультиварки, вылейте получившуюся массу, выложите сверху изюм. Закройте крышку, установите режим «Выпечка» на 40 минут.

Кексы с вишневой начинкой

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г вишневого джема, по 80 г растопленного сливочного масла, сахара, 200 мл молока, 4 яйца, по 2 чайные ложки соли, крахмала, разрыхлителя, растительное масло.

Способ приготовления

Крахмал, разрыхлитель, соль и муку смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Обе смеси смешайте, тщательно перемешайте до однородности. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети, сверху выложите по несколько ложек вишневого джема. Установите формы в емкость мультиварки, готовьте 60 минут в режиме «Выпечка».

Томатный кекс

Ингредиенты

По 200 г пшеничной муки, сахара, 200 мл томатного сока, по 10 столовых ложек растительного масла, сахарной пудры, по 1 чайной ложке соды, сливочного масла, соль, 200 мл воды.

Способ приготовления

Томатный сок смешайте с водой, добавьте соду, взбейте венчиком. Нагрейте растительное масло. От степени нагрева масла зависит мягкость кекса: чем горячее, тем мягче получится кекс. В эмалированную миску перелейте масло, влейте томатный сок с водой и всыпьте сахар, мешайте до растворения сахара. Постепенно вмешайте муку, тщательно вымесите тесто. Тесто должно получиться мягким, но не жидким. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, влейте готовое тесто. Установите режим «Выпечка» на 10 минут. Готовый кекс выложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Кекс «Рождественский»

Ингредиенты

300 г творога 3%-ной жирности, по 200 г пшеничной муки, сливочного масла, по 50 г изюма, кураги, 150 мл коньяка, 4 яйца, 3 столовые ложки сахара, по 1 чайной ложке разрыхлителя, измельченной цедры апельсина.

Способ приготовления

Порубите мелко курагу, смешайте с изюмом и залейте коньяком. Оставьте сухофрукты на сутки. Протрите творог через сито и соедините с маслом, сахаром и яйцами. В отдельную посуду просейте муку, посолите, добавьте разрыхлитель и перемешайте. Всыпьте муку в творожную массу, перемешайте до однородности. Добавьте в тесто сухофрукты, замоченные в коньяке, и апельсиновую цедру. Тщательно перемешайте. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите тесто в чашу. Установите режим «Выпечка» и готовьте 30 минут.

Пряники

Медовые пряники

Ингредиенты

200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, по 2 столовые ложки меда, сливочного масла, 1 чайная ложки соды, соль.

Способ приготовления

В микроволновой печи растопите масло и мед до жидкой консистенции. Добавьте соду, тщательно перемешайте. Взбейте яйца и сахар. Всыпьте муку, соль. Добавьте медовую смесь, замесите мягкое тесто. Скатайте шарики и выложите их в контейнер-пароварку, предварительно смазанную маслом. В чашу мультиварки налейте кипяток, сверху установите контейнер-пароварку с пряниками. Готовьте в режиме «Варка на пару» 20 минут.

Ореховые пряники на меду

Ингредиенты

230 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, по 80 г сахара, измельченных грецких орехов, 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1 чайная ложки разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

В емкость, предназначенную для высоких температур, положите яйцо, масло, орехи, мед и сахар, перемешайте. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 30 минут, налейте воду в чашу мультиварки, установите корзинку для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с ореховой смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформируйте шарики, смачивая руки водой. Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Тульский пряник

Ингредиенты

300 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, по 4 столовые ложки меда, абрикосового джема, по 1 чайной ложке соды, корицы, вода.

Способ приготовления

В маленькую кастрюлю положите сахар, масло, мед, корицу, соду и яйца. Кастрюлю на размер больше наполните водой до половины, поставьте на огонь и поместите в нее маленькую кастрюлю. Держите на водяной бане смесь, пока она не станет жидкой. Когда появится пена, снимите с огня и всыпьте муку небольшими порциями, постоянно помешивая. Вымешивайте тесто до тех пор, пока не станет тяжело мешать. Тесто должно быть мягким, упругим и эластичным. Разделите тесто на 2 части. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки. Одну половину теста раскатайте в пласт средней толщины, выложите на дно чаши мультиварки. Нанесите джем тонким слоем, но края не смазывайте. Раскатайте вторую часть теста в пласт и выложите на джем, скрепите края. Закройте крышку мультиварки, готовьте 40 минут в режиме «Выпечка».

Пряники с вишневым джемом

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 30 г вишневого джема, 40 мл растительного масла, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

В миске смешайте яйцо, масло, мед и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 35 минут, налейте воду в чашу, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с медовой смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Разделите тесто на две части. Раскатайте обе в пласты средней толщины.

Нанесите на один слой джема и прикройте вторым, защипните края. Нарежьте небольшими прямоугольниками, выложите в корзину для варки на пару, установите в мультиварку емкость и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Пряники с яблочным повидлом

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, по 120 г сахара, яблочного повидла, 50 г изюма, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, по 1 чайной ложке разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

В миске смешайте яйцо, масло, мед, изюм и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 30 минут, налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с изюмной смесью.

Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Разделите тесто на две части. Раскатайте обе в пласты средней толщины. Нанесите на один слой повидло и прикройте вторым, защипните края. Нарежьте небольшими прямоугольниками, выложите в корзину для варки на пару, установите в мультиварку емкость и готовьте в режиме «Варка на пару» 45 минут.

Пряники с гвоздикой

Ингредиенты

400 г меда, 350 г просеянной муки, 130 г тростникового сахара, 40 г сливочного масла, 40 мл молока, 1 яйцо, 4 чайные ложки разрыхлителя, 5 гвоздичек, соль.

Способ приготовления

Вскипятите молоко, залейте гвоздику. Взбейте яйца с сахаром 5 минут. Добавьте гвоздику с молоком, нарезанное на кусочки сливочное масло.

Все перемешайте, всыпьте муку и разрыхлитель. Перемешайте с помощью миксера. Выложите тесто в смазанную чашу мультиварки, разровняйте. Выпекайте 40 минут в режиме «Выпечка».

Кокосовые пряники с малиной

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, по 100 г маргарина, малины, 70 г кокосовой стружки, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, сахарная пудра, 1,5 л воды.

Способ приготовления

Приготовьте тесто. Для этого просеянную пшеничную муку соедините со взбитыми яйцами, сахаром, размягченным маргарином, медом, водой, разрыхлителем. Замесите тесто, добавьте кокосовую стружку, снова вымесите тесто и поставьте в теплое место на 1 час. Затем разделите тесто на произвольное количество маленьких кусочков, сплющите в лепешки, в центр лепешек выложите малину, защипните края лепешек и придайте им круглую форму. В чашу мультиварки влейте воду, установите корзину для варки на пару. Смажьте корзину сливочным маслом, выложите пряники так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 25–30 минут. После звукового сигнала откройте крышку мультиварки и дайте пряникам постоять в корзине еще 5–7 минут. После этого выньте и посыпьте сахарной пудрой.

Пряники с изюмом и медом

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, по 50 г сахара, распаренного изюма, 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

В миске смешайте яйцо, масло, изюм, мед и сахар. Установите режим «Варка на пару» на 30 минут, налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с изюмной смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформуйте шарики, смачивая руки водой. Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 50 минут.

Пряники с миндалем

Ингредиенты

200 г муки, 150 г сахара, 80 г рубленого миндаля, 3 яйца, 1 столовая ложка цедры лимона, сливочное масло соль, вода.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром, вмешайте муку. На раскаленной сковороде без масла обжарьте миндаль в течение 3 минут. Добавьте миндаль и цедру в тесто. Раскатайте в пласт средней толщины, нарежьте на прямоугольники произвольного размера. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите пряники. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут.

Пряники с цукатами и медом

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, по 50 г сахара, цукатов, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

Способ приготовления

В миске смешайте яйцо, масло, цукаты, мед и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 25 минут, налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с цукатной смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформируйте шарики, смачивая руки водой. Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Пряники на маргарине с белой глазурью

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, по 100 г маргарина, белого шоколада, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, изюм или орехи, 1,5 л воды.

Способ приготовления

Замесите из всех ингредиентов крутое тесто. Добавьте в него орехи или изюм по вкусу. Поставьте тесто в теплое место на 1 час, после чего разделите на небольшие кусочки и скатайте из них шарики. Каждый шарик примните сверху, чтобы получилась пышная лепешка. Налейте в чашу мультиварки воду и сверху установите корзину для варки на пару. Смажьте ее сливочным маслом и выложите пряники так, чтобы они не соприкасались.

Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 30 минут. Выньте готовые пряники и полейте их растопленным белым шоколадом. Подавайте охлажденными.

Прянички с медом и корицей

Ингредиенты

По 100 г пшеничной муки, творога, по 50 г сливочного масла, сахара, 1 яичный желток, 1 столовая ложка меда, 0,25 чайной ложки соды, корица, соль.

Способ приготовления

В глубокой посуде смешайте муку и нарезанное кусочками сливочное масло. Добавьте в эту массу остальные ингредиенты. Замесите крутое тесто и уберите миску с ним в холодильник на 30 минут. Затем выложите тесто на присыпанный мукой стол, раскатайте пласт толщиной 3–4 см. Вырежьте произвольные прянички. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее прянички и установите режим «Выпечка» на 40 минут. При желании через 20 минут выпекания можно прянички перевернуть и дать зарумяниться с другой стороны.

Маффины

Яблочные маффины

Ингредиенты

300 г муки, 200 г яблок, 120 г сливочного масла, сахара, 100 мл молока 3%-ной жирности, 3 яйца, по 2 чайные ложки разрыхлителя, сахара, растительное масло, мускатный орех.

Способ приготовления

Вымойте и очистите яблоки, нарежьте маленькими кусочками. Смажьте растительным маслом формы для маффинов и присыпьте слегка мукой. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром. Затем разбейте яйца и добавьте мускатный орех. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте яблоки. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Маффины с изюмом

Ингредиенты

150 г муки, 150 г сахара, 150 г изюма, 100 г сливочного масла, 60 мл молока, 2 яйца, по 1 чайной ложке тертого шоколада, ванилина, растительное масло.

Способ приготовления

Растопите на водяной бане сливочное масло, разотрите его с яйцами и сахаром. Добавьте заранее распаренный изюм и ванилин, вмешайте муку. Замесите не очень крутое тесто. Смажьте силиконовые формы растительным маслом. Выложите тесто. Установите заполненные формочки в чашу мультиварки, закройте крышку, включите режим «Выпечка» на 60 минут. Достаньте маффины из мультиварки, посыпьте шоколадом.

Шоколадные маффины

Ингредиенты

200 г муки, по 150 г сахара, шоколада, 120 г сливочного

масла, 3 яйца, по 2 чайные ложки разрыхлителя, ванилина.

Способ приготовления

Половину сливочного масла и шоколад растопите на режиме «Варка на пару». Сахар тщательно разотрите с маслом и яйцами до однородного состояния. Вмешайте муку, разрыхлитель и ванилин. Замесите тесто, которое должно получиться не очень крутым. Смажьте силиконовые формы маслом, наполните их тестом. Включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 5 минут, установите формы в мультиварку и переключите на режим «Выпечка» на 40 минут. Выньте, дайте остыть.

Маффины с курагой

Ингредиенты

300 г муки, по 150 г кураги, сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 120 мл молока 3%-ной жирности, по 2 чайные ложки разрыхлителя, мускатного ореха, растительного масла.

Способ приготовления

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Курагу обваляйте в 2 чайных ложках муки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте разрыхлитель. Затем разбейте яйца и добавьте мускатный орех. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте курагу. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Маффины «Калифорния»

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 120 г сахара, 200 мл молока, 2 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, по 1 столовой ложке разрыхлителя, измельченной лимонной цедры, ванилина, соль.

Способы приготовления

Формы для маффинов смажьте маслом и присыпьте мукой. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте соль и разрыхлитель. Затем вбейте по одному яйца и добавьте ванилин. Взбейте миксером до однородной воздушной массы.

Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте лимонную цедру. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Маффины с малиной

Ингредиенты

300 г муки, 250 г малины, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 120 мл молока 3%-ной жирности, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, ванилин, мускатный орех, растительное масло.

Способ приготовления

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Малину обваляйте в 2 чайных ложках муки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте разрыхлитель. Затем положите яйца и добавьте ванилин, мускатный орех. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте малину. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Маффины с вишней

Ингредиенты

300 г муки, 200 г вишни, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 120 мл молока 3%-ной жирности, 3 яйца, по 2 чайные ложки разрыхлителя, мускатного ореха, растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Вымойте вишню, удалите косточки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром. Затем вбейте по одному яйца и добавьте мускатный орех, разрыхлитель и соль. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте вишню. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Куличи

Пасхальный кулич на желтках

Ингредиенты

250 г муки, 150 мл молока, 70 г сахара, 60 г сливочного масла, 40 г изюма, 2 яичных желтка, 1,5 чайные ложки сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Часть муки соедините с сухими дрожжами и перемешайте. В другой посуде разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте 40 г размягченного сливочного масла, теплое молоко, соль, перемешайте и взбейте с помощью миксера. Соедините все ингредиенты, кроме изюма, и замесите тесто. Оставьте тесто подходить на 3 часа. Затем добавьте в тесто изюм, предварительно замоченный в горячей воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом и дайте тесту постоять в течение 30 минут. Можно установить режим «Подогрев» на 10 минут. Когда тесто подойдет, установите режим «Выпечка» и готовьте 1,5 часа. Готовый кулич по желанию можно смазать глазурью и украсить посыпкой.

Кулич с апельсиновым сиропом

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, по 70 г сахара, сливочного масла, 15 г свежих дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, апельсиновая цедра, соль.

Ингредиенты для сиропа

Сок 1 апельсина, 50 г сахара, 0,5 чайной ложки ванилина.

Способ приготовления

Поставьте опару. Для этого в теплом молоке разведите дрожжи и по 3 столовые ложки сахара и муки, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 20–25 минут. В отдельной посуде взбейте яйца с оставшимся сахаром, добавьте 50 г размягченного сливочного масла, апельсиновую цедру, соль. Перемешайте и соедините с опарой. Всыпьте просеянную муку, замесите тесто и поставьте в теплое место на 2,5–3 часа. Чашу

мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите тесто. Установите режим «Подогрев» на 15 минут. Затем выключите режим и оставьте тесто подниматься на 30 минут. Установите режим «Выпечка» и готовьте 1,5 часа. Апельсиновый сок смешайте с сахаром, ванилином и готовьте на плите до загустения, постоянно помешивая. Готовый кулич полейте сиропом.

Кулич творожный с изюмом, цукатами и курагой

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 80 г творога, по 70 г сливочного масла, молока, изюма, цукатов, кураги, 50 г сахара, 1 яйцо, 1,5 чайные ложки сухих дрожжей, 0,5 чайной ложки ванилина, соль.

Ингредиенты для глазури

1 яичный белок, 25 г сахара, 2 капли лимонного сока.

Способ приготовления

Дрожжи соедините с мукой, добавьте соль и ванилин. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Затем добавьте муку, творог и 50 г растопленного сливочного масла. Замесите тесто, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 2 часа. Подошедшее тесто смешайте с цукатами, курагой и изюмом, предварительно замоченными в теплой воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и установите режим «Подогрев» на 10 минут. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 15 минут. Затем установите режим «Выпечка» на 1,5 часа.

После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 минут. Затем откройте крышку и дайте куличу остыть. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Для глазури белок взбейте с сахаром и лимонным соком и смажьте готовый кулич.

Кулич с изюмом и вишней

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 70 г сахара, по 50 г изюма, вишни без косточек, молока, по 30 г сливочного масла, растительного масла, 5 г дрожжей, 2 яйца, 0,5 чайной ложки ванилина, соль.

Способ приготовления

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте 2 столовые ложки муки, 1,5 чайные ложки сахара, перемешайте, накройте полотенцем и дайте опаре подойти в тепле в течение 25 минут. Яйца взбейте с оставшимся сахаром. В глубокой посуде смешайте опару, соль, ванилин и взбитые яйца. Всыпьте муку и замесите тесто. Затем выложите тесто на стол, добавьте растительное масло и месите тесто плавными движениями рук.

Верните тесто снова в глубокую посуду, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 4 часа. Изюм залейте кипятком и дайте постоять в течение 10 минут. Когда тесто подойдет, добавьте в него изюм и вишню. Выложите тесто в чашу мультиварки и установите режим «Подогрев» на 10 минут. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 20 минут. Затем установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 минут. Затем откройте крышку и дайте куличу остыть. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Готовый кулич можно украсить белковой или шоколадной глазурью и посыпкой.

Кулич с изюмом и цукатами

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла, по 50 г изюма, цукатов, 2 яйца, 4 столовые ложки сахара, 1,5 чайные ложки сухих дрожжей, 0,5 чайной ложки ванилина, соль.

Способ приготовления

Дрожжи соедините с мукой, добавьте соль и ванилин. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Затем добавьте муку и 50 г растопленного сливочного масла. Замесите тесто, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 2 часа. Подошедшее тесто смешайте с цукатами и изюмом, предварительно замоченным в теплой воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и установите режим «Подогрев» на 10 минут. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 15 минут. Затем установите режим «Выпечка» и готовьте кулич 1,5 часа. После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 минут. После этого откройте крышку и остудите. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Готовый кулич можно украсить белой глазурью, для чего надо растопить белый шоколад на водяной бане.

Булочки

Ванильные булочки с апельсиновой цедрой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла, сахара, 20 г сухих дрожжей, по 10 г ванильного сахара, кондитерской смеси пряностей, 200 мл молока, 1 яйцо, цедра апельсина, семена кунжута, соль, вода.

Способ приготовления

Нагрейте молоко и воду до 35–40 ˚С, муку просейте через сито. Размешайте по 1 столовой ложке муки и сахара с дрожжами и молоком. Накройте крышкой, поставьте в теплое место на 20 минут. Когда взойдет опара, вылейте ее в большую миску, добавьте 120 мл кипяченой теплой воды, яйцо и растопленное на водяной бане масло, сахар, соль, ванильный сахар, цедру апельсина, кондитерскую смесь специй. Замесите однородное упругое тесто. Положите тесто в кастрюлю, смазанную маслом, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 30 минут для того, чтобы тесто поднялось. После того как тесто увеличится вдвое, достаньте его и разделите на 14 небольших кусков. Скатайте их в шарики. Выложите в чашу мультиварки, предварительно смазанную маслом, затем смажьте каждый шарик сливочным маслом с помощью кулинарной кисточки. Посыпьте семенами кунжута каждую. Готовьте в режиме «Выпечка» 1 час. После сигнала оставьте булочки на 20 минут в мультиварке. Выложите на блюдо готовые булочки и положите в чашу мультиварки вторую порцию. Выпекайте аналогично первой.

Булочки с конфетами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, по 150 г сахара, сливочного масла, конфет «Коровка», 220 мл молока, 15 мл растительного масла, 2 яйца, 4 чайные ложки сухих дрожжей, соль, вода.

Способ приготовления

Нагревайте в чаше мультиварки молоко в течение 10 минут. Растворите дрожжи в молоке. Добавьте по 1 столовой ложке сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и

оставьте на полчаса в теплом месте. Растворите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, добавьте к опаре. Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на 20 минут. Отделите от теста небольшой кусочек, раскатайте его в лепешку и вложите в центр половинку конфеты, соедините края и защипните. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую с помощью кисти. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 50 минут, после сигнала выложите на блюдо остывать и запустите следующую порцию булочек.

Булочки с ванилином

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, по 80 г сахара, сливочного масла, 100 мл молока, 10 мл растительного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка ванильного сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, соль, вода.

Способ приготовления

Нагрейте молоко до чуть теплого состояния. Растворите дрожжи в молоке. Добавьте по 1 столовой ложке сахара, муки. Перемешайте, накройте сухой салфеткой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, ванильным сахаром и добавьте к опаре. Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 20 минут. От готового теста отщипните небольшой кусок и сформируйте в форме шарика.

Смажьте каждый шарик сливочным маслом и чашу мультиварки растительным маслом.

Выложите булочки в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут.

Булочки с вишней

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, по 120 г сахара, сливочного масла, свежей вишни, 150 мл молока, 15 мл растительного масла, 2 яйца, 3 чайные ложки сухих дрожжей, соль, вода.

Способ приготовления

Нагрейте молоко, чтобы оно стало чуть теплым. Дрожжи

растворите в молоке. Добавьте по 1 столовой ложке сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, взбейте с яйцами, всыпьте муку и сахар, добавьте к опаре.

Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 30 минут. Пока подходит тесто, вымойте вишню и извлеките косточки. От готового теста отщипните небольшой кусок. Раскатайте в лепешку и положите в центр несколько вишневых ягод. Сложите пополам и защипните края. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую с помощью кисти. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки.

Готовьте в режиме «Выпечка» 50 минут, после сигнала выложите на блюдо остывать и запустите следующую порцию булочек.

Булочки с изюмом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, по 150 г сахара, сливочного масла, изюма, 200 мл молока, 2 яйца, 15 мл растительного масла, 4 чайные ложки сухих дрожжей, соль, вода.

Способ приготовления

Распарьте предварительно изюм. Нагрей молоко, растворите дрожжи в нем. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, солью, добавьте к опаре. Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на 20 минут. Смешайте с изюмом. Готовое тесто разделите на небольшие, равные по размеру куски, сформуйте в виде булочек и смажьте сливочным маслом каждую. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 1 час, после сигнала достаньте булочки и выложите следующую порцию.

Оладьи

Оладьи с сыром

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 50 г сахара, 120 г сыра твердых сортов, 15 г разрыхлителя, 200 мл кефира, 40 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Натрите на крупной терке сыр. Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки, на тесто выложите по щепотке сыра. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 минут.

Оладьи по-домашнему

Ингредиенты

200 г муки, 50 г изюма, 150 мл кислого молока, 1 яйцо, по 1 столовой ложке сахара, растительного масла, по 1 чайной ложке соли, разрыхлителя, вода.

Способ приготовления

Смешайте яйцо, муку, сахар и разрыхлитель. Тщательно перемешайте, влейте кислое молоко. Распарьте изюм в кипятке, ополосните холодной водой, дайте воде стечь и добавьте в тесто. В чашу мультиварки налейте масло. Установите режим «Жарка» на 45 минут. Когда увидите, что масло прогрелось, ложкой начинайте выкладывать оладьи в чашу мультиварки. Выложите после сигнала на блюдо, застеленное бумажным салфетками, чтобы избавиться от излишков масла.

Оладьи на кефире

Ингредиенты

150 г пшеничной муки, 200 мл кефира, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, по 0,5 чайной

ложки ванилина, соды, соли.

Способ приготовления

Кефир достаньте из холодильника заранее, чтобы его температура стала комнатной. Вылейте в глубокую чашку, добавьте 50 мл кипяченой воды, перемешайте. Всыпьте муку, соль, соду, ванилин, сахар. Замесите тесто, которое должно быть чуть жидким. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите порционно ложкой оладьи и закройте мультиварку крышкой. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут.

Печеночные оладьи

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 2 яйца, по 1 морковки, головке лука, пучку зеленого лука, по 5 столовых ложек манной крупы, растительного масла, по 1 чайной ложке соли, черного молотого перца, вода.

Способ приготовления

Очистите печень от пленок. Замочите в холодной воде на 3 часа. Нарежьте кусочками печень. Вымойте и очистите овощи, нарежьте кубиками. Смешайте печень и овощи, выложите в блендер. Тщательно перемешайте. Выложите в миску и вмешайте манную крупу, посолите, поперчите. Оставьте печеночную массу на 25 минут, для того чтобы манка набухла. Нагрейте масло в мультиварке в режиме «Подогрев», выложите столовой ложкой печеночные оладьи, обжарьте с обеих сторон. Выложите оладьи на блюдо и украсьте измельченным зеленым луком.

Оладьи с изюмом

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 80 г изюма, 40 г сахара, 10 г разрыхлителя, 100 мл кефира, 30 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы, добавьте заранее распаренный изюм. В чашу мультиварки влейте растительное масло.

Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 минут.

Яблочные оладьи

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г яблок, 60 г сахара, 10 г разрыхлителя, 250 мл кефира, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Очистите от кожуры и семян яблоки. Разрежьте на 4 части и нарежьте дольками. Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки, на тесто положите по дольке яблока. Установите режим «Выпечка» и готовьте 40 минут.

Блины

Блинчики с курицей

Ингредиенты

400 г куриных грудок, 200 г пшеничной муки, 3 яйца, 2 луковицы, 1 морковка, по 5 столовых ложек сливочного масла, растительного масла, черный молотый перец, соль, вода.

Способ приготовления

Положите в кастрюлю курицу, 1 луковицу и морковку. Залейте холодной водой так, чтобы она полностью прикрыла курицу. Сварите курицу до готовности, посолите бульон. Выньте курицу, остудите и избавьтесь от костей. Пропустите мясо через мясорубку вместе с морковью. Вторую луковицу очистите, нарежьте кубиками, обжарьте в течение 7 минут на сливочном масле. Смешайте с измельченным мясом, посолите, поперчите, добавьте 4 столовые ложки готового бульона. Тщательно перемешайте. Оставьте остывать. Для теста растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте яйца, посолите, влейте воду. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Смажьте чашу мультиварки маслом, небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка». Обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. На каждый блин выложите по 1 столовой ложке начинки и сверните в виде конверта. Выложите в чашу мультиварки готовые конвертики и положите сверху несколько кусочков сливочного масла. Закройте крышку и готовьте в режиме «Тушение» 10 минут. Подавайте к столу горячими.

Блинчики с творогом

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 150 г творога, 100 г сахара, 20 г сметаны, 1 л молока, 4 яйца, 6 столовых ложек растительного масла, по 0,5 чайной ложки соли, соды, ванилина.

Способ приготовления

В глубокой посуде взбейте миксером молоко, сахар, ванилин, яйца и растительное масло. Порциями вмешайте муку. Добавьте

соду, гашеную уксусом. Тщательно перемешайте. Мультиварку поставьте на режим «Подогрев». Налейте небольшую порцию теста на дно чаши мультиварки с таким расчетом, чтобы получился тонкий блинчик. Выпекайте остальные блинчики аналогично. Для начинки смешайте творог и сметану, добавьте ванилин. В каждый готовый блин тонким слоем выложите творожную массу, сверните блинчики трубочкой и выложите в чашу мультиварки. Установите режим «Подогрев» на 10 минут. Готовые блинчики подавайте в холодном виде.

Блины с творогом и малиной

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г творога, по 100 г сахара, сливок 33%-ной жирности, ягод малины, 1 л молока, 4 яйца, 0,5 чайной ложки ванилина, соль, сливочное масло, растительное масло.

Способ приготовления

Для приготовления начинки поместите сливки, творог и малину в блендер, измельчите, добавьте 1 столовую ложку сахара. Выложите в отдельную миску.

Для теста в молоко добавьте яйца, посолите. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Добавьте ванилин. Смажьте чашу мультиварки маслом, небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка». Обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 столовой ложке творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте несколько кусочков сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 10 минут. Подавайте горячими.

Блины с творогом и изюмом

Ингредиенты

380 г пшеничной муки, 200 г творога, по 120 г сахара, сливок 33%-ной жирности, 30 г изюма, 1 л молока, 4 яйца, 0,5 чайной ложки мускатного ореха, соль, 100 мл кипяченой воды.

Способ приготовления

Для приготовления начинки распарьте изюм, смешайте

творог изюм и сливки, тщательно перемешайте, добавьте 2 столовые ложки сахара и мускатный орех. Для того чтобы приготовить блинное тесто, растопите на водяной бане сливочное масло. Добавьте яйца, посолите, влейте воду тонкой струей. Вмешайте муку. Добавьте ванилин. Нагрейте растительное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев».

Небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Смените режим на «Жарка». Обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 столовой ложке творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте немного сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 15 минут. Подавайте горячими.